MENU 69,00 € (entrée+1 plat+fromage et dessert)

MENU 74,00 € (entrée + 2 plats + fromage et dessert)

Mise en bouche

Médaillon de langouste, bisque de crustacés rafraîchie

Le foie gras en 2 façons

L'un en ballottine et son chutney aux épices douces, l'autre poêlé
poire rôtie, jus court caramélisé au balsamique
et pain de campagne toasté

Le turbot

en filet doré, beurre blanc citronné , compotée de fenouil et
risotto crémeux

Le veau

taillé dans le filet, cuisson basse température, crème de
morilles, écrasée de pommes de terre truffée, carottes fanes
glacées au miel du Morvan

Le fromage

Fromage blanc de campagne à la crème
ou Fromages affinés

Le dessert

Buche mangue passion, fondant au chocolat, crème
anglaise, orangette, pavlova aux fruits rouges, tuile
caramélisée aux sésames